

Menüplan von 15.06.2026 bis 21.06.2026

Datum	Mittagessen Menü	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen
	Täglich frischer Salatteller		
Montag 15.06.26 	Steinpilzcremesuppe Rindsgeschnetzeltes mit Majoran-Rahmnudeln und Speck-Bohnen Karamellköpfler mit Rahm	Steinpilzcremesuppe Zuchettiküchlein mit Chäshörnli Karamellköpfler mit Rahm	«Bewohnerwunsch» Käse-Gemüsestrudel mit Blattsalat
Dienstag 16.06.26	Curry-Kokosnusscremesuppe Schwedenbraten (Schweinhalsbraten mit Zwetschgen) an Biersauce mit Romanesco und Stampfkartoffeln	Curry-Kokosnusscremesuppe Blumenkohl-Tätschli mit Zitronen-Mayonnaise und Kräuterreis	Griessbrei mit Kompott
Mittwoch 17.06.26	Boullion mit Einlage Bratwurst/Cervelat vom Grill mit diversen Salaten Dessert	Boullion mit Einlage Grillkäse mit diversen Salaten Dessert	Birchermüsli mit frischen Früchten
Donnerstag 18.06.26	Kappeler Milchsuppe «Bewohnerwunsch» Hausgemachte Rindfleischlasagne mit Mozzarella	Kappeler Milchsuppe Pfannkuchen mit Gemüse-Frischkäsefüllung	«Bewohnerwunsch» Wurst-Käsesalat garniert an Senf-Vinaigrette
Freitag 19.06.26	Weissweinsuppe Gebratenes Lachsfilet (NO) an Dill-Hollandaise, Schnittlauchkartoffeln Vichykarotten	Weissweinsuppe Tofu-Gemüsegulasch mit Reis	Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 20.06.26	Karotten-Orangensuppe Äplermagronen mit Speck, Kartoffelwürfel, gebackenen Zwiebeln und Apfelmus	Karotten-Orangensuppe Soja-Gemüsebolognese mit Teigwaren und Reibkäse	Minestrone Ticinese
Sonntag 21.06.26	Bouillon Diablotins Rindsschmorbraten an Rotweinjus mit Polenta und Mischgemüse Dessert	Bouillon Diablotins Überbackene Polenta mit Brie und Mischgemüse Dessert	Kleiner Fleisch-Käseteller garniert
Wochenhit von Montag – Freitag		Abendessen Alternativen	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Knoblauch-Mayonnaise, Reis und Tagesgemüse		<ul style="list-style-type: none"> • Birchermüsli • Tagessuppe • Konfibrot • Rührei mit Brot 	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen mit Konfit • Aufschnittteller